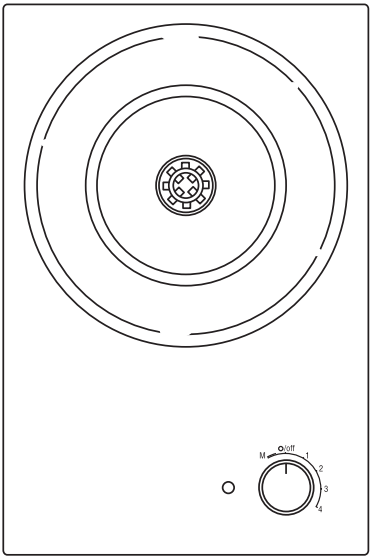
BOSCH

Use and Care Manual
For Household Use Only
Notice d'utilisation et d'entretien
Usage domestique uniquement
Manual de instrucciones y cuidado
sólo para uso doméstico



MEK 7000 UC

Use and Care Manual 3
READ THIS MANUAL thoroughly for important safety and operating instructions before using this appliance.

Notice d'utilisation et d'entretien 11
Avant tout utilisation, **LISEZ ATTENTIVEMENT** ce manuel, vous y trouverez des consignes importantes portant sur la sécurité et le fonctionnement de votre appareil.

Manual de instrucciones y cuidado 21
LEA ESTAS INSTRUCCIONES cuidadosamente por las instrucciones importantes de seguridad y funcionamiento antes de utilizar el electrodoméstico.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1 Read all instructions before using the kitchen machine.

2 To protect against risk of electrical shock do not put unit in or under water or other liquid.

3 This appliance is not for use by children.

4 Close supervision is necessary when any appliance is used near children.

5 Do not leave appliances unattended during operation.

6 Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

7 To disconnect: Switch appliance off, then remove plug from power supply.

8 Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters, blades, disc, hooks and other moving parts during operation to reduce the risk of injury to person or damage to appliance.

9 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

10 The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injury, and is therefore prohibited.

11 Do not use outdoors or when standing in a damp area.

12 Do not let cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.

13 Always operate appliance with covers in place.

14 Blades are sharp. Handle carefully due to risk of injury.

15 Remove beaters from mixing bowl before washing.

HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is designed for domestic and not industrial use.
Do not operate the appliance until it has been permanently installed; see “Installation”.
Use the appliance for processing normal household quantities of food; see “Recipes” chapter on Page 8.
The appliance is maintenance-free.
Please keep the Instructions for Use in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the Instructions for use.

Safety information

⚠ Risk of electric shock!
Connect and operate the appliance only in accordance with the specification on the rating plate.
Do NOT use if the cord or appliance is damaged.
Keep children away from the appliance.
To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by our customer service.
Warning!
Do not store/fit any electrical or moisture-sensitive equipment in the cupboard under the built-in appliance. The filter under the appliance must never be obstructed. The filter must be accessible for cleaning purposes.
Warning!
NEVER retract the rotary switch while the appliance is operating. Before retracting the rotary switch, always set to O/off.
Polarized Plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other), as a safety feature to reduce the risk of electric shock. This plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat this safety feature.

Information concerning waste disposal

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Overview

Please fold out the illustrated back pages.

Base unit

Fig. A

1 Rotary switch
To extend the rotary switch, press and release.

O/off	=	Stop
M	=	Quick-action switch For maximum speed hold down the rotary switch
Settings 1–4	=	Operating speed
Setting 1	=	Lowest speed – slow
Setting 4	=	Maximum speed – quick

To retract the rotary switch, set to O/off, press and slowly release.

2 ON/OFF display
Illuminates while the appliance is operating. Flashes if the electronic monitoring system has been actuated; see “Troubleshooting”.

3 Auto Mono Drive
One attachment position for all speed ranges. Automatic connection of particular accessory to the correct coupling.

4 Lid
To remove the lid, press on the rubber and release. The rotary switch extends and raises the lid.
When the appliance is not in use, attach the lid. Retract the rotary switch beforehand.

Mixing bowl with accessories

Fig. B

5 Mixing bowl
Attach and rotate as far as possible in an **anti-clockwise** direction (bayonet lock).

6 Tools

a Kneading hook
for kneading stiff dough

b Double whisk
e.g. for whipping cream and beating light mixtures.

c Dough scraper

7 Lid
Attach and rotate as far as possible in an **anti-clockwise** direction (bayonet lock).

8 Refill opening
Remove the dust protection lid and add more ingredients.

Installation

Installation requirements

Fig. C

The appliance is designed to be built into a kitchen worktop. See diagram for appliance dimensions. As the installation depth is shallow, the base unit can be used up to drawer height.

Observe a clearance height of at least 50 cm/19.7 in above the appliance. This will ensure that all of the available accessories can be used.

The appliance must be plugged into a mains socket.

If there is no socket at the required distance (max. 1.20 m), have an electrician install another socket.

Installation

Figs. D–G

- Mark and saw out a recess in the worktop.
- Stick on foam strips and attach the fixing claws.
- Insert the appliance and screw down with the fixing claws.
- Insert the mains plug and attach the lid.

Operating the appliance

Before using the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see “Cleaning and servicing the appliance”.

Mixing bowl

Figs. A and B

⚠ ***Risk of injury from the rotating tools!***
When operating the appliance, keep fingers clear of the mixing bowl. Do not operate the appliance without the lid.
Replace tools only when the appliance is at a standstill.

Mixing and kneading

- Attach mixing bowl (5) and rotate as far as possible in an **anti-clockwise** direction.
- Insert tool (6); see symbol in recipe.
- Add ingredients; see recipe.
- Attach lid (7) and rotate as far as possible in an **anti-clockwise** direction.
- Select the desired setting with the rotary switch; see recipe.

After mixing

- Set the rotary switch to O/off.
- Rotate the mixing bowl as far as possible in a **clockwise** direction and remove.
- Rotate the lid as far as possible in a **clockwise** direction and remove.
- Remove the tool.

Adding more ingredients

- Set the rotary switch to the lowest setting.
- Remove the dust protection lid and add ingredients through the refill opening (8).

Cleaning and servicing the appliance

Warning!
Surfaces may be damaged.
Do NOT use abrasive cleaning agents.

Cleaning the base unit

- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the appliance with a cloth.
- Deposits on stainless-steel surfaces can be removed with a vinegar solution.

Cleaning the mixing bowl and accessories

Almost all parts are dishwasher-safe.

The support for the double whisk may discolour in the dishwasher. This will not impair the function of the double whisk.

To prevent discoloration of the support for the double whisk, clean by hand.

Fig. H

Removing the mixing bowl

- Press out the drive shaft.

Attaching the mixing bowl

- Press in the drive shaft from below until it locks into position (“click”).

Fig. I

Removing the double whisk

- Pull the whisks off the support.

Attaching the double whisk

- Push the whisks onto the support until they lock into position (“click”).

Remove and clean the filter

Fig. J

Twice a year the filter under the appliance must be cleaned either by knocking out the dirt or by using a vacuum cleaner.
Replace the filter if damaged, blocked or sticky (following contact with liquids). Available from customer service.

Troubleshooting

Fault	Cause	Remedial action
ON/OFF display flashes, appliance is not functioning = electronic monitoring system has been actuated.	Appliance overloaded, e.g. blender blades jammed.	Switch off appliance, pull out mains plug, eliminate cause, reinsert mains plug, switch on appliance again.
	Power supply was interrupted.	Switch off the appliance and switch on again.

If other malfunctions occur, please consult our customer service.

Blender (plastic or stainless steel)

(available from specialist outlets)

Overview

Please fold out the illustrated back pages.

Fig. K

1 Blender
Attach and rotate as far as possible in an **anti-clockwise** direction (bayonet lock).

2 Lid
Attach and lock in position by rotating in an **anti-clockwise** direction.

3 Refill opening
Remove the funnel and add more ingredients.

4 Funnel
Add more liquid.

Operating the appliance

Before using the blender for the first time, clean thoroughly; see “Cleaning and servicing the appliance”.

⚠ ***Risk of injury from sharp blender blades!***
NEVER put fingers in the attached blender. Before operating the appliance, tighten the blender blade and attach the lid.

⚠ ***Risk of scalding!***
If hot liquids are processed, steam escapes through the funnel in the lid.
Add a max. 0.5 litres / 18 fl oz of hot liquid.

Blending

- Attach the blender (1) and rotate as far as possible in an **anti-clockwise** direction.
- Add ingredients; see recipe.
  Maximum capacity of liquid = 1.5 litres / 2 ¾ pt (frothing or hot liquids = max. 0.5 litres / 18 fl oz).
  Optimum processing quantity of solid ingredients = 125 g / 4 ½ oz.
- Attach the lid (2) and lock into position by rotating in an **anti-clockwise** direction.
- Select the desired setting with the rotary switch; see recipe.

After blending

- Set the rotary switch to O/off.
- Rotate the blender as far as possible in a **clockwise** direction and remove.
- Rotate the lid in a **clockwise** direction and remove.

It is recommended to clean the blender immediately after use; see “Cleaning and servicing the appliance”.

Adding more ingredients

- Set the rotary switch to O/off (or as indicated in the recipe).
- Remove the lid and add the ingredients

or

- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening (3)

or

- pour liquid through the funnel (4).

Cleaning and servicing the appliance

⚠ ***Risk of injury from sharp blender blades!***
Do NOT touch the blender blades with bare hands. Clean with a brush.
Warning!
Surfaces may be damaged.
Do NOT use abrasive cleaning agents.

- Blender jug, blender blade for the stainless steel blender, lid and funnel are dishwasher-safe.
  The knob on the blender blade may discolour in the dishwasher. This will not impair the function of the blender blade.
- Do NOT clean the blender blades for the plastic blender in the dishwasher, but under running water (do NOT soak in water as the bearing grease will leach out).

Tip: Pour a little water and detergent into the attached blender. Switch to Setting **M** for several seconds. Pour out the water, remove the blender blade and rinse in clean water. Clean the blender jug in the dishwasher.

Removing the blender blades
Fig. L
- Press the handle as far as possible **against** the base of the blender jug and rotate as far as possible in an **anti-clockwise** direction.
- Carefully pull out the blender blades.

Installing the blender blades
Fig. M
- Insert the blender blades.
- Press the handle as far as possible **against** the base of the blender jug and rotate as far as possible in a **clockwise** direction.

Optional accessories

(available from specialist outlets)
Please fold out the illustrated back pages.

Fig. N
Plastic mixing bowl (1)
or stainless-steel mixing bowl (2)
additional bowl,
for max. 2.5 kg / 5.5 lb flour + ingredients;
produces 5 kg / 11 lb yeast dough or
4 kg / 9 lb sponge mixture.

Fig. O
Plastic blender (1)
or stainless-steel blender (2)

Fig. P
Bowl shredder with
reversible slicing disc, **thick/thin** (**1**),
reversible shredding disc, **coarse/fine** (**2**),
grating disc, **medium-fine** (**3**),

Fig. Q
Multi-mixer
with chopping blade
for mixing, stirring and cutting;
with discs
for slicing, shredding and grating.

Fig. R
Grain mill with stone grinder
for all types of grain (also maize,
but not popcorn maize or oily seeds).

Fig. S
Grain mill with stone grinder
for all types of grain (except maize) and for oily seeds, dried mushrooms and herbs.
(Can be used only in conjunction with angular gears.)

Fig. T
Meat mincer
with 4.5 mm/0.18 in perforated disc Ø,
filler tray and push block.
(Can be used only in conjunction with angular gears.)

Fig. U
For meat mincer:
several
Stainless-steel perforated disc sets (1),
fine to coarse
Sausage attachments (2)
for 3 different diameters
Fruit press attachment (3)
for berries, tomatoes and rosehips
Biscuit attachment (4)
for 4 different biscuit shapes
Grater attachment (5)
for nuts, almonds, hard cheese, etc.
Metal pasta presses
(not illustrated)
Replacement blade (not illustrated)

Fig. V
Angular gears
For connecting the meat mincer / grain mill with steel grinder.

Recipes

Examples of recipes for mixing bowl with kneading hook and double whisk

Whipped egg-whites

2–20 egg-whites
Speed setting 4

Whipped cream

200–1600 g/7 fl. oz.–2¾ pt.
Speed setting 3

Folding in whipped egg-whites or cream

Speed setting 1 or 2

Sponge mixture

Basic recipe (e.g. 24 cm ∅ spring form tin)
3 eggs
3–4 tbs. hot water
150 g sugar
1 packet of vanilla sugar

- Mix the ingredients (small amount for approx. 4–5 min/larger amount for approx. 6 min.) at setting 4 until the froth forms stiff peaks.
- Then 4 min. at setting 3.
- Add 100 g flour, 100 g cornflour, 1 tsp. baking powder.
- Switch the appliance to setting 1.
- Switch on the appliance, add the ingredients and mix for approx. ½ min.

Maximum amount: 3 times the basic recipe
(e.g. 2x 26 cm ∅ spring form tins)

Rich sponge mixture

Basic recipe
4 eggs
250 g/10 oz. sugar
½ tsp. vanilla sugar
250 g/10 oz. butter or margarine (at room temperature)
500 g/1 lb. 2 oz. plain flour
1 tsp. baking powder
150 ml milk

- Start by beating all ingredients together on speed setting 1 for ½ min.
- For a small amount continue on speed setting 4 for 3–4 min (for a larger amount, 7–8 min).
- If necessary, switch the mixer off and use the spatula to the scrape sponge mixture off the sides of the bowl so that it is mixed in with the remainder.
- If raisins, candied lemon peel, candied orange peel, etc., are specified in the recipe, mix in at the end. Almonds and other nuts can be added at the start.

Maximum amount: 3 times the basic recipe
(e.g. large square cake tin)

Rich shortcrust pastry

Basic recipe
125 g/5 oz. butter (at room temperature)
125 g/5 oz. caster sugar
1 egg
pinch of salt
½ tsp. vanilla essence
250 g/10 oz. plain flour
If required ½ packet of baking powder

- Mix only briefly at setting 1.
- Then mix at setting 3 for ½–1 min.

For larger amount (from 500 g/1 lb. 2 oz.)

- Start by mixing all ingredients together on speed setting 3 for ½ min.
- Continue on speed setting 4 for 3–7 min (depending on consistency of butter).

Maximum amount: 4 times the basic recipe

Yeast dough

Basic recipe
500 g/1 lb. 2 oz, plain flour
25 g/1 oz. fresh yeast or 1 sachet dried yeast
200–250 ml tepid milk
1 egg
pinch of salt
60–80 g/2½–3½ oz. caster sugar
60–80 g/2½–3½ oz. butter or margarine (at room temperature)
peel of ½ lemon (lemon peel flavouring)

- Start by mixing all ingredients together on speed setting 3 for ½ min.
- For a small amount continue on speed setting 4 for 3–3½ min (for a larger amount, 3–5 min).

Maximum amount: 5 times the basic recipe

Examples of recipes using blender attachment

The blender attachment is suitable for
– blending liquids
– puréeing fruit, vegetables, diet and baby food
– chopping fruit, vegetables and nuts, dried white bread (making breadcrumbs)
– making mayonnaise and sauces.

Mayonnaise

2 eggs
2 tsp. mustard
250 ml/½ pt. oil
2 tbsp. lemon juice or vinegar
pinch of salt
pinch of sugar
Ingredients should all be the same temperature.

- Blend all ingredients (except the oil) for several seconds on speed setting 1.
- Switch the mixer to speed setting 4.
- Slowly pour the oil through the funnel and continue blending until the mayonnaise becomes thick and smooth.

LIRE INTEGRALEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER

ATTENTION: tous les appareils électriques présentent des risques d'incendie et d'électrocution. Ils peuvent blesser des personnes et les mettre en danger de mort.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les mesures de sécurité fondamentales, telles que par exemple:

1 Avant d'utiliser le robot de cuisine, lisez intégralement toutes les instructions.

2 Pour écarter les risques d'électrocution, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.

3 Les enfants ne doivent jamais utiliser cet appareil.

4 Les enfants ne doivent jamais utiliser cet appareil.

5 Ne laissez jamais fonctionner l' appareil sans surveillance.

6 Débranchez la fiche mâle de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, avant de monter ou d'enlever les accessoires, et avant de nettoyer l'appareil.

7 Pour éteindre l'appareil: amenez l'interrupteur rotatif sur O/Arrêt puis débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

8 Ne touchez pas les pièces en mouvement. Lorsque vous utilisez les fouets, les lames, les disques, les crochets malaxeurs et autres pièces mobiles, éloignez de l'appareil vos mains, vos cheveux, vos vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles de cuisine; vous réduisez ainsi le risque de blesser quelqu'un ou d'endommagerl'appareil.

9 N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche mâle est endommagé, en cas de panne ou si l'appareil est tombé sur le sol ou a été endommagé d'une quelconque façon. Remettez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour faire contrôler, réparer ou régler ses fonctions électriques ou mécaniques.

10 L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas vendus ou recommandés par le fabricant de l'appareil peut engendrer des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures. Elle est par conséquent interdite.

11 N'utilisez pas l'appareil en plein air ou dans des locaux humides.

12 Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur des arêtes de la table; ne le mettez pas en contact avec des surfaces chaudes.

13 Faites fonctionner l'appareil uniquement avec ses couvercles fermés.

14 La lame du mixeur est tranchante. Pour écarter les risques de blessures, manipulez-la toujours avec précaution.

15 Avant de laver l'accessoire, retirez-le du bol mélangeur.

L'APPAREIL EST DESTINE UNIQUEMENT A UN USAGE DOMESTIQUE.

CONSERVEZ IMPERATIVEMENT CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales.
Ne faites marcher l'appareil qu'une fois celui-ci fermement encastré. Voir la section «Encastrement».
Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales, voir le chapitre «Recettes» à la page 17.
Cet appareil ne requiert pas d'entretien.
Veuillez conserver sa notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

Consignes de sécurité

⚠ ***Risque d'électrocution***
Branchez la fiche mâle de l'appareil dans une prise de courant et faites-le fonctionner en respectant les indications figurant sur la plaque signalétique.
Ne branchez pas l'appareil s'il est défectueux ou si son cordon d'alimentation est endommagé.
Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
Afin d'écarter tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par ex. procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.
Attention:
Dans le placard situé sous l'appareil encastré, ne rangez / montez aucun appareil électrique ou craignant l'humidité. Veillez à ce que le filtre situé au bas de l'appareil soit toujours dégagé. Ce filtre doit demeurer accessible pour pouvoir le nettoyer.
Attention:
N'enfoncez pas l'interrupteur rotatif pendant le fonctionnement de l'appareil. Avant de l'enfoncer, ramenez toujours l'interrupteur rotatif sur la position O/off.

Fiche mâle polarisée
Afin de réduire les risques d'électrocution, cet appareil présente comme caractéristique de sécurité une fiche mâle polarisée (une broche de la fiche est plus large que l'autre). Cette fiche ne peut donc se brancher que d'une façon dans la prise de courant polarisée. Si la fiche refuse de rentrer complètement dans la prise de courant, tournez la fiche. Si vous ne pouvez toujours pas l'enfoncer complètement, faites appel à un électricien qualifié pour qu'il change la prise de courant usagée. Ne tentez jamais de supprimer cette mesure de sécurité.

Conseils pour la mise au rebut

Pour savoir comment vous débarrasser de l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou les services administratifs de votre mairie.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les pages illustrées se trouvant en fin de notice.

Appareil de base

Figure A

1 Bouton rotatif
Pour sortir l'interrupteur rotatif, appuyez dessus puis relâchez-le.

O/off	=	arrêt
M	=	marche momentanée (vitesse la plus élevée, maintenir le bouton rotatif sur cette position)
Positions 1 à 4	=	vitesse de travail
Position 1	=	vitesse lente
Position 4	=	vitesse rapide

Pour enfoncer l'interrupteur rotatif, ramenez-le d'abord sur la position O/off, appuyez ensuite dessus puis relâchez-le lentement.

2 Voyant de fonctionnement
Ce voyant s'allume pendant le service. Ce voyant clignote lorsque le circuit électronique de surveillance a disjoncté, voir «Dérangements et remèdes».

3 Auto Mono Drive
Une seule position d'applique pour toutes les plages de vitesses. L'accessoire se connecte automatiquement au couplage qui lui correspond.

4 Couvercle
Pour le retirer, appuyez sur la partie caoutchoutée puis relâchez-la. Le bouton rotatif sort et soulève le couvercle. Remontez le couvercle lorsque l'appareil ne sert pas. Enfoncez préalablement le bouton rotatif.

Bol avec accessoires

Figure B

5 Bol
Mettez-le en place puis faites-le tourner **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (fermeture à baïonnette).

6 Outillage

a Crochets malaxeurs
Par ex. pour pétrir de la pâte ferme.

b Doubles fouets
Par ex. pour battre la crème et les pâtes légères.

c Spatule

7 Couvercle
Mettez-le en place puis faites-le tourner **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (fermeture à baïonnette).

8 Ouverture pour ajout d'ingrédients
Retirez le couvercle anti-poussière puis ajoutez les ingrédients.

Encastrement

Conditions d'encastrement

Figure C

Cet appareil a été conçu pour être monté dans le plan de travail d'une cuisine. Dimensions de l'appareil: voir la figure. En raison de la faible profondeur d'encombrement de l'appareil, il est possible d'utiliser tout le placard sous le plan de travail, moins la hauteur équivalente d'un tiroir.
La hauteur libre de travail au-dessus de l'appareil doit faire 50 cm minimum. Ceci garantit que vous pourrez utiliser chaque accessoire.
L'alimentation électrique de l'appareil est assurée via une prise du secteur domestique. En l'absence d'une prise femelle à la distance requise (1,20 m maxi.), faites-en installer une par un électricien agréé.

Encastrement

Figures D–G

- Marquez la découpe sur le plan de travail puis découpez à la scie.
- Collez un ruban de matériau-mousse puis montez les mâchoires de fixation.
- Mettez l'appareil en place puis vissez-le à fond au moyen des griffes de fixation.
- Branchez la fiche mâle dans une prise de courant, posez le couvercle.

Utilisation

Nettoyez l'appareil et ses accessoires à fond avant de les utiliser pour la première fois. Voir la section «Nettoyage et entretien».

Bol

Figures A et B

⚠ ***Risque de blessure avec les pièces en rotation***
Lorsque l'appareil fonctionne, ne mettez jamais les mains dans le bol. Utilisez-le uniquement avec le couvercle en place. Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est arrêté.

Fouetter et pétrir

- Posez le bol (5) puis faites-le tourner **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Insérez les accessoires (6), voir le symbole dans la recette.
- Versez les ingrédients, voir la recette.
- Mettez le couvercle en place (7) puis faites-le tourner **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Amenez le bouton rotatif sur la position désirée, voir la recette.

Après avoir fouetté / pétri

- Amenez le bouton rotatif sur la position O/off.
- Faites tourner le bol **dans le sens** des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée, puis retirez-le.
- Faites tourner le couvercle **dans le sens** des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée, puis retirez-le.
- Enlevez les accessoires.

Ajout d'ingrédients

- Réglez le bouton rotatif sur une vitesse basse.
- Retirez le couvercle anti-poussière puis ajoutez les ingrédients par l'ouverture (8).

Nettoyage et entretien

Attention
Risque d'endommager le revêtement.
N'utilisez pas de détergents récurants.

Nettoyage du corps de l'appareil

- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez un peu de liquide pour la vaisselle.
- Ensuite, essuyez l'appareil avec un chiffon sec.
- Vous pouvez retirer les dépôts sur les surfaces en acier inox au moyen d'eau additionnée de vinaigre.

Nettoyage du bol et des accessoires

Presque toutes les pièces peuvent se laver au lave-vaisselle.
Au lave-vaisselle, la fixation du double fouet peut se décolorer. Cette décoloration ne gêne toutefois pas le bon fonctionnement de la fixation.
Pour empêcher sa décoloration, lavez la fixation du fouet double à la main.

Figure H
Démontage du bol

- Chassez l'arbre d'entraînement vers le bas.

Remontage du bol

- Enfoncez l'arbre d'entraînement par le bas jusqu'à ce qu'il encrante («clic»).

Figure I
Démontage des doubles fouets

- Tirez sur les fouets pour les extraire de leur fixation.

Remontage des doubles fouets

- Poussez les fouets dans leur fixation puis faites-les encranter («clic»).

Démontez et nettoyez le filtre

Figure J
Deux fois par an, battez le filtre située au bas de l'appareil, ou passez le filtre à l'aspirateur. Changez le filtre s'il est endommagé, bouché ou collé (s'il est entré en contact avec des liquides). Vous pouvez vous procurer un filtre de rechange auprès du service après-vente.

Dérangements et remèdes

Dérangement	Cause	Remède
Le voyant de fonctionnement clignote, l'appareil ne fonctionne pas = le circuit électronique de surveillance a disjoncté.	Appareil mécaniquement surchargé (les lames de mixage sont coincées).	Eteignez l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant, supprimez la cause du dérangement, rebranchez la fiche mâle, réenclenchez l'appareil.
	Une coupure d'électricité s'est produite.	Eteignez puis réenclenchez l'appareil.

Si un autre type de panne survient, veuillez-vous adresser à notre service après-vente.

Mixeur (en plastique ou acier inox)

(disponibles chez votre revendeur spécialisé)

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les pages illustrées se trouvant en fin de notice.

Figure K

1 **Mixeur**
Mettez-le en place puis faites-le tourner **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (fermeture à baïonnette).

2 **Couvercle**
Mettez-le en place puis faites-le tourner à fond **en sens inverse** des aiguilles d'une montre.

3 **Ouverture pour ajout d'ingrédients**
Retirez l'entonnoir puis ajoutez les ingrédients.

4 **Entonnoir**
Ajoutez les ingrédients liquides.

Utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le mixeur. Voir la section «Nettoyage et entretien».

⚠ ***Risque de blessure avec les lames de mixage tranchantes***
Ne mettez jamais les mains dans le mixeur en place. Utilisez-le uniquement avec les lames de mixage solidement fixées et le couvercle en place.

⚠ ***Risque de vous ébouillanter***
Lorsque vous travaillez des aliments très chauds, de la vapeur sort par le couvercle de l'entonnoir. Ne travaillez jamais avec plus de 0,5 litres de liquide très chaud.

Mixer

- Mettez le mixeur (1) en place puis faites-le tourner **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Versez les ingrédients, voir la recette.
  Quantité maximum de liquide = 1,5 litre (0,5 litre maximum de liquide moussant ou chaud).
  Quantité optimale pour une préparation ferme = 125 grammes
- Mettez le couvercle en place (2) puis faites-le tourner à fond **en sens inverse** des aiguilles d'une montre.
- Amenez le bouton rotatif sur la position désirée, voir la recette.

Après avoir mixé

- Amenez le bouton rotatif sur la position O/off.
- Faites tourner le mixeur jusqu'à la butée **dans le sens** des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Faites tourner le couvercle **dans le sens** des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation, voir le chapitre intitulé «Nettoyage et entretien».

Ajout d'ingrédients

- Amenez le bouton rotatif sur la position O/off (ou bien suivez les instructions de la recette).
- Retirez le couvercle puis ajoutez les ingrédients

ou bien

- Enlevez l'entonnoir du couvercle puis versez petit à petit les ingrédients solides par l'orifice (3)

ou bien

- Versez les ingrédients liquides dans l'entonnoir (4).

Nettoyage et entretien

⚠ ***Risque de blessure avec les lames de mixage tranchantes***
Ne manipulez pas les lames de mixage à mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.
Attention
Risque d'endommager le revêtement.
N'utilisez pas de détergents récurants.

- Le bol mixeur, la lame du mixeur en acier inox, le couvercle et l'entonnoir peuvent se laver au lave-vaisselle.
  La poignée tournante de la lame du mixeur peut se décolorer dans le lave-vaisselle. Ceci ne gêne toutefois pas son bon fonctionnement.
- Ne mettez pas les lames du bol mixeur en plastique au lave-vaisselle. Nettoyez-les à l'eau courante (ne les laissez pas séjourner dans l'eau car cette dernière dissoudrait la graisse du roulement).

Un conseil: Dans le mixeur en place, versez un peu d'eau avec du produit à vaisselle. Enclenchez l'appareil quelques secondes sur la position **M**. Videz ensuite l'eau, démontez la lame du mixeur puis rincez. Lavez le bol mixeur au lave-vaisselle.

Démontage des lames de mixage
Figure L

- Poussez la poignée **contre** le fond du bol mixeur jusqu'à la butée puis faites-la tourner **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Retirez prudemment les lames de mixage.

Remontage des lames de mixage
Figure M

- Insérez les lames de mixage.
- Poussez la poignée **contre** le fond du bol mixeur jusqu'à la butée puis faites-la tourner **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

Accessoires en option

(disponibles chez votre revendeur spécialisé)
Veuillez déplier les pages illustrées se trouvant en fin de notice.

Figure N
Bol en plastique (**1**)
ou en acier inoxydable (**2**)
Il sert de deuxième bol,
pour 2,5 kg maxi. de farine + autres ingrédients; donne 5 kg de pâte à la levure de boulanger ou 4 kg de pâte levée.

Figure O
Mixeur en plastique (**1**)
ou en acier inoxydable (**2**)

Figure P
Hachoir avec
Disque réversible à émincer épais / mince (**1**),
Disque réversible à râper épais / mince (**2**),
Disque à râper / concasser mi-fin (**3**),

Figure Q
Multimixeur
avec lame-fouet
pour mélanger, malaxer et broyer;
avec disques
pour découper, râper et concasser.

Figure R
Moulin à céréales avec meules en pierre
pour toutes les variétés de céréales, maïs compris, à l'exception cependant du maïs pour pop-corn. Ne convient pas pour les graines oléagineuses.

Figure S
Moulin à céréales avec meules en acier
pour tous types de céréales (excepté le maïs), également pour les graines oléagineuses, les champignons secs et les herbes culinaires. (Utilisable seulement en association avec l'engrenage angulaire.)

Figure T
Hachoir
avec disque ajouré Ø de 4,5 mm, entonnoir et pilon poussoir.
(Utilisable seulement en association avec l'engrenage angulaire.)

Figure U
S'adaptent au hachoir à viande:
divers
Jeux de disques ajourés en acier inox (**1**), de fin à épais
Embouts à garnir les saucisses (**2**) donnent 3 diamètres différents
Embout à presser les fruits (**3**) pour les baies et les tomates
Embout à gâteaux secs (**4**) donne 4 formes différentes de gâteaux secs
Embout à râper (**5**) pour les noix, les amandes et le fromage dur etc.
Embouts en métal pour les pâtes (non illustrés)
Lames de remplacement (non illustrées)

Figure V
Engrenage angulaire
Sert à raccorder le hachoir à viande / le moulin à céréales à meules en acier.

Recettes

Exemples de recettes pour bol avec crochets malaxeurs et doubles fouets

Blancs en neige
2 à 20 blancs d'œuf
Position 4

Crème chantilly
200–1600 g
Position 3

Monter les blancs en neige ou la crème en chantilly
Position 1 ou 2

Pâte à biscuit
Recette de base (par ex. avec un moule démontable de Ø 24 cm)
3 œufs
3–4 cuillers à soupe d'eau chaude
150 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé

- Réglez le bouton rotatif sur la position 4 puis battez les ingrédients (4–5 minutes avec une petite quantité, 6 minutes env. avec une grande) jusqu'à ce qu'une mousse ferme se forme.
- Battez ensuite pendant 4 minutes sur la position 3.
- Mélangez 100 g de farine, 100 g de fécule, 1 cuiller à café de levure chimique.
- Ramenez le bouton rotatif sur 1.
- Appareil en marche, versez ces ingrédients ensemble puis incorporez-les à la mousse pendant 30 secondes env.

Quantité maximale: 3 fois les quantités de la recette de base
(par ex. 2 moules démontables de Ø 26 cm)

Pâte levée

Recette de base
4 œufs
250 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
250 g de beurre ou de margarine (à température ambiante)
500 g de farine
1 sachet de levure chimique
150 ml de lait

- Battez d'abord ½ min sur la position 1.
- Battez ensuite de 3 à 4 min en présence d'une petite quantité (de 7 à 8 min si grosse quantité) sur la position 4.
- Si nécessaire, arrêtez l'appareil, passez la spatule sur les bords du bol puis battez la pâte ainsi décollée.
- Si la recette indique des raisins secs, de l'écorce confite de citron ou d'orange, incorporez-les à la fin. Vous pouvez rajouter, dès le début de la préparation, des amandes ou noix râpées.

Quantité maximale: 3 fois la recette de base
(par ex. grand moule à cake)

Pâte brisée

Recette de base
125 g de beurre (à température ambiante)
125 g de sucre
1 œuf
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé
250 g de farine
Si nécessaire, utilisez un demi-sachet de levure chimique.

- Commencez par battre à basse vitesse, bouton rotatif sur la position 1.
- Battez ensuite 30 secondes à 1 minute sur la position 3.

Si plus grande quantité (à partir de 500 g)

- Pétrissez d'abord ½ min env. sur la position 3.
- Pétrissez ensuite de 3 à 7 min sur la position 4 (selon la consistance du beurre).

Quantité maximale: 4 fois la recette de base

Pâte à la levure de boulanger

Recette de base
500 g de farine
25 g de levure de boulanger ou 1 sachet de levure de boulanger sèche
200–250 ml de lait tiède
1 œuf
1 pincée de sel
60–80 g de sucre
60–80 g de matière grasse (tiède)
Le zeste d'un demi citron (ou arôme de zeste de citron)

- Pétrissez d'abord ½ min env. sur la position 3.
- Pétrissez ensuite de 3 à 3½ min sur la position 4 en présence d'une petite quantité (de 3 à 5 min si grande quantité).

Quantité maximale: 5 fois la recette de base

Pain complet à la farine de froment mélangée

Recette de base

800 g de farine de froment complète, fraîchement moulue (sur les 800 g, vous pouvez utiliser 400 g de farine du type 405)
200 g de farine de seigle complète, fraîchement moulue
200 g de levain liquide naturel (acheté déjà préparé)
2 sachets de levure de boulanger sèche
1 cuiller à soupe pleine de mélange d'épices à pain
1 cuiller à soupe pleine de sel
200 ml de babeurre ou lait (à température ambiante)
400 ml d'eau chaude

- Commencez par pétrir pendant env. 30 secondes sur la position 3.
- Ensuite 3–4 minutes sur la position 4.
- Laissez la pâte monter dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Pétrissez-la une nouvelle fois pendant 30 secondes sur la position 4.
- Versez la pâte dans un moule à cake préalablement graissé ou dans une corbeille à pain farinée.
- Laissez la pâte continuer de gonfler.
- Si vous avez placé la pâte dans une corbeille à pain, démoulez-la sur une plaque graissée.
- A l'aide d'une fourchette, faites des croix sur la pâte puis badigeonnez d'eau chaude.
- Faites cuire à 190 °C par chaleur voûte et sole pendant 1 heure env.

Quantité maximale: 1 fois et demie la recette de base

Pain à la farine de seigle mélangée

Recette de base

800 g de farine de seigle complète, fraîchement moulue
200 g de farine de froment complète, fraîchement moulue, ou de farine du type 405
2 sachet de levure de boulanger sèche
1 cuiller à soupe pleine de mélange d'épices à pain
1 cuiller à soupe pleine de sel
200 g de levain liquide naturel (acheté déjà préparé)
250 ml de babeurre ou lait (à la température de la pièce)
450 ml d'eau chaude

- Pétrissez la pâte d'abord ½ min env. sur la position 3.
- Pétrissez ensuite 2½ à 3 min sur la position 4.
- Laissez lever la pâte pendant 1 h dans un endroit chaud.
- Pétrissez encore une fois 1 min env. sur la position 4.
- Placez la pâte dans un moule à cake graissé ou dans une corbeille à pain farinée.
- Laissez la pâte continuer de gonfler.
- Si vous avez placé la pâte dans une corbeille à pain, démoulez-la sur une plaque graissée.
- A l'aide d'une fourchette, faites des croix sur la pâte puis badigeonnez d'eau chaude.
- Faites cuire à 190 °C par chaleur voûte et sole pendant 1 heure env.

Quantité maximale: 1 fois et demie la recette de base

Exemple de recette pour le mixeur

Le mixeur est conçu pour
– mélanger les liquides
– réduire en purée les fruits, les légumes, les aliments diététiques et pour nourrissons
– broyer les fruits, les légumes et les noix, le pain blanc sec (pour faire de la panure)
– faire de la mayonnaise et des sauces.

Mayonnaise

2 œufs
2 cuillers à café de moutarde
250 ml d'huile
2 cuillers à soupe de jus de citron ou de vinaigre
1 pincée de sel
1 pincée de sucre
Les ingrédients doivent être tous à la même température.

- Mélangez tous les ingrédients (sauf l'huile) pendant quelques secondes sur la position 1.
- Réglez le mixeur sur la position 4.
- Versez lentement l'huile par l'entonnoir et mélangez jusqu'à ce que la mayonnaise prenne.

LER COM ATENÇÃO ESTAS INSTRUÇÕES E GUARDÁ-LAS

ATENÇÃO: Em todos os aparelhos eléctricos existe o perigo de incêndio e de choques eléctricos, que podem provocar ferimentos graves ou até a morte.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Na utilização de aparelhos eléctricos têm que ser respeitadas as seguintes regras base. Assim, por ex.:

1 Antes da utilização da máquina de cozinha, ler com atenção todas as instruções.

2 Para protecção contra choques eléctricos nunca mergulhar o aparelho em água nem em qualquer outro líquido.

3 Não é aconselhada a utilização deste aparelho por crianças.

4 Manter as crianças sob vigilância, se o aparelho estiver em funcionamento na sua proximidade.

5 Nunca deixar aparelhos a funcionar sem vigilância.

6 Desligar o aparelho da tomada, se este não estiver a ser utilizado, antes de serem montados ou desmontados os acessórios e antes da limpeza.

7 Para desligar: Colocar o selector rotativo em O/off e desligar a ficha da tomada.

8 Não tocar em quaisquer componentes em movimento. Manter as mãos, os cabelos, o vestuário, bem como o raspador de massas e outros utensílios de cozinha afastados de pás para massas ou claras, lâminas misturadoras, discos de cortar e ralar, bem como de outras peças móveis, para diminuir o risco de ferimentos em pessoas ou danos no aparelho.

9 Não utilizar o aparelho, se o cabo de alimentação ou a ficha apresentarem danos, se o funcionamento for deficiente, ou depois de ter caído ao chão ou, ainda, depois de outro qualquer dano. Entregar o aparelho no Serviço de Assistência Técnica Autorizado mais próximo para verificação, reparação ou regulação eléctrica ou mecânica.

10 A utilização de acessórios que não foram vendidos nem recomendados pelo fabricante do aparelho, pode provocar incêndios, choques eléctricos ou ferimentos, pelo não é aconselhada.

11 Não utilizar o aparelho fora de casa nem em locais húmidos.

12 Não deixar o cabo de alimentação suspenso sobre uma aresta da mesa nem em contacto com superfícies quentes.

13 Utilizar o aparelho somente com as tampas colocadas.

14 A lâmina misturadora está muito afiada. Utilizá-la sempre com muito cuidado para se evitarem ferimentos.

15 Retirar o acessório da tigela antes da lavagem.

O APARELHO FOI CONCEBIDO SOMENTE PARA UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA

GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES EM LUGAR SEGURO

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo.
Trabajar con el aparato sólo una vez que esté fijamente instalado en su emplazamiento. Véase a este respecto el apartado «Montaje».
No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. Véanse a este respecto los ejemplos que se facilitan en el capítulo «Recetas», en la página 28 de las presentes instrucciones de uso.
El aparato no requiere ningún tipo de mantenimiento específico.
Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior.

Advertencias generales de seguridad

⚠ ***Peligro de descarga eléctrica!***
Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.
Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial.
¡Atención!
No guardar o montar en el armario, debajo del robot de cocina integrable, aparatos eléctricos sensibles a la humedad. Prestar atención a que el filtro que se encuentra en la parte inferior de la máquina esté siempre libre y se pueda acceder al mismo para su limpieza.
¡Atención!
No escamotear nunca el mando giratorio durante el funcionamiento de la máquina. Antes de escamotear el mando hay que colocarlo primero en la posición de desconexión «O/off».
Enchufe polarizado
El presente aparato está equipado con un enchufe polarizado (una de las clavijas es más ancha que la otra), a fin de reducir el riesgo de descargas eléctricas. Téngase presente que este tipo de enchufe únicamente se puede introducir de una sola manera y posición en la toma de corriente polarizada. Si esto no fuera posible y el enchufe, por ejemplo, no se puede introducir completamente en la toma de corriente, deberá darse la vuelta al enchufe. Si el enchufe siguiera sin poderse encajar en la toma de corriente, habrá que avisar a un electricista especializado para que sustituya la toma (caja) de corriente anticuada por una moderna, polarizada. ¡Atención! Esta característica no se puede evitar o eludir.

Eliminación de embalajes y desguace de aparatos usados

Solicite una información detallada a este respecto a su Distribuidor, Ayuntamiento o Administración local.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas finales con las ilustraciones.

Unidad básica del robot de cocina

Figura A

1 Mando giratorio

Para desenclavar el mando escamoteado sólo hay que pulsarlo y soltarlo.

O/off	=	Parada
M	=	Accionamiento momentáneo Permite trabajar con el máximo número de revoluciones, para lo cual hay que mantenerlo accionado con la mano
Cuatro posiciones de trabajo ajustables 1–4	=	Velocidad de trabajo
1	=	Velocidad de trabajo lenta
4	=	Velocidad de trabajo rápida

Para escamotear el mando giratorio, colocarlo en la posición de desconexión «O/off», pulsarlo y soltarlo lentamente.

2 Piloto de aviso para el funcionamiento

Se ilumina durante el funcionamiento del aparato.

Destella en caso de activarse el circuito electrónico de control. Véase al respecto el capítulo «Localización de averías».

3 Accionamiento para los accesorios acoplables

Una posición para todas las velocidades de trabajo. Permite acoplar correcta y automáticamente los diferentes accesorios.

4 Placa protectora

Para retirar la placa, presionar la membrana de goma que recubre el mando. Soltarla. El mando giratorio se desenclava y eleva ligeramente la placa protectora.

Colocar la placa protectora siempre que no se utilice la máquina. Escamotear para ello previamente el mando giratorio.

Bol con accesorios

Figura B

5 Bol

Montarlo y girarlo hacia la izquierda (sentido de marca **contrario** al de las agujas del reloj), hasta alcanzar el tope (sistema de bloqueo por bayoneta).

6 Varillas

a Varilla amasadora

por ejemplo para trabajar masas duras

b Varilla batidora doble

por ejemplo para montar nata y batir masas ligeras

c Espátula

7 Tapa

Montarlo y girarlo hacia la izquierda (sentido de marca **contrario** al de las agujas del reloj), hasta alcanzar el tope (sistema de bloqueo por bayoneta).

8 Abertura para incorporar ingredientes

Retirar la tapa protectora antipolvo e incorporar los ingredientes necesarios.

Montaje

Requisitos para el montaje

Figura C

El presente aparato ha sido diseñado para el montaje integrado en una placa de trabajo. Las cotas y medidas de montaje figuran en la ilustración correspondiente. A causa de la escasa profundidad de montaje de la máquina, queda disponible casi todo el espacio útil del armario inferior, salvo el correspondiente a la altura de un cajón. Observar una mínima altura de trabajo libre por encima de la máquina de 50 cm. De esta manera podrán utilizarse todos los accesorios y elementos acoplables de la máquina sin problemas.

La alimentación de corriente de la máquina se efectúa desde una toma de corriente normal de la red.

En caso de no existir una toma de corriente adecuada a la distancia necesaria de la máquina (como máximo 1,20 m), deberá encargarse a un electricista la instalación de la toma de corriente necesaria.

Montaje

Figuras D–G

- Preparar la placa de trabajo, marcando y cortando en la misma el hueco de montaje para la máquina.
- Pegar las tiras de goma espumosa y montar las garras de sujeción.
- Colocar el aparato en su emplazamiento y fijarlo con las garras de sujeción correspondientes.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Montar la placa protectora.

Manejo del aparato

Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Bol

Figuras A y B

⚠ ***¡Peligro de lesiones a causa de las varillas batidoras!***
¡No introducir nunca las manos entre las varillas batidoras mientras estén en funcionamiento! Trabajar siempre con la tapa puesta.
Cambiar los accesorios (varillas) sólo con el aparato parado.

Mezclar y amasar

- Montar el bol (5) girándolo hacia la izquierda (sentido de marcha **contrario** al de las agujas de reloj), hasta el tope.
- Montar los accesorios (varillas) (6) necesarios. Véase a este respecto el símbolo de referencia que figura en el capítulo «Recetas» o en el recetario que se emplea normalmente.
- Poner los ingredientes en el bol. Véase la receta correspondiente.
- Montar la tapa (7). Colocarla sobre el aparato y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha **contrario** al de las agujas de reloj), hasta el tope.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada. Véase la receta correspondiente.

Tras concluir las operaciones de mezcla o amasado

- Colocar el mando giratorio en la posición de desconexión «O/off»
- Girar el bol hacia **la derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj) y retirarlo.
- Girar la tapa hacia **la derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj) y retirarla.
- Retirar el accesorio (varilla) usado.

Incorporar ingredientes

- Colocar el mando giratorio en una posición de trabajo baja (velocidad de trabajo lenta).
- Retirar la tapa protectora antipolvo y agregar los ingredientes a través de la abertura (8) correspondiente.

Cuidados y limpieza

Atención
¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas!
No usar agentes frotadores para su limpieza.

Limpiar la unidad básica

- Limpiar la unidad básica con un paño húmedo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).
- Secar el aparato a continuación con un paño.
- Los restos de alimentos acumulados sobre las superficies de acero inoxidable se pueden eliminar con una solución de agua y vinagre.

Limpiar el bol y los accesorios (varillas)

Prácticamente todas las piezas y elementos de la máquina se pueden lavar en el lavavajillas.
El soporte de la varilla batidora doble puede decolorarse en caso de lavarlo en el lavavajillas. Esto sin embargo, no tiene ningún efecto negativo sobre su funcionamiento.
Para evitar la decoloración del soporte de la varilla batidora doble, se aconseja limpiarla a mano.

Figura H

Desarmar el bol

- Expulsar el eje de accionamiento del fondo del bol hacia afuera.

Armar el bol

- Introducir el eje de accionamiento por abajo en el bol. Hacerlo encajar (se produce un sonido audible).

Figura I

Desarmar la doble varilla batidora

- Retirar las varillas batidoras del soporte.

Armar la doble varilla batidora

- Colocar y encajar las varillas batidoras en el soporte (se produce un sonido audible).

Desmontar y limpiar el filtro

Figura J

Limpiar el filtro dos veces al año golpeándolo levemente o eliminando la suciedad acumulada en el mismo con un aspirador adecuado.

Sustituir el filtro en caso de presentar huellas visibles de daños, estar obstruido o pegado (al haber entrado en contacto con líquidos).

Los filtros de repuesto se pueden adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Localización de averías

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
El piloto de aviso para el funcionamiento destella. El aparato no funciona = El circuito electrónico de control se ha activado.	El aparato está sobrecargado, por ejemplo la cuchilla de la batidora está atrapada.	Desconectar el aparato. Retirar el enchufe del aparato de la toma de corriente, subsanar la causa de la avería, volver a conectar el aparato a la red y ponerlo en funcionamiento.
	Se ha producido un corte en el suministro de corriente.	Desconectar y volver a conectar el aparato.

Si a pesar de observar las indicaciones anteriormente citadas no se hubiera eliminado la avería, deberá avisarse al Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Batidora

(de plástico o acero inoxidable)

(disponibles en el comercio del ramo)

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas finales con las ilustraciones.

Figura K

1 Vaso de la batidora
Montarlo y girarlo hacia la izquierda (sentido de marca **contrario** al de las agujas del reloj), hasta alcanzar el tope (sistema de bloqueo por bayoneta).

2 Tapa
Colocarla sobre el aparato y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha **contrario** al de las agujas del reloj). Apretarla.

3 Abertura para incorporar ingredientes
Retirar el embudo e incorporar los ingredientes que fueran necesarios.

4 Embudo
Para agregar ingredientes líquidos.

Manejo del aparato

Se aconseja limpiar a fondo la batidora y sus accesorios antes de usarla por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Limpieza y cuidados».

⚠ ***¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!***
¡No tocar nunca con las manos la cuchilla montada en el aparato! Trabajar siempre con la cuchilla de la batidora correctamente fijada y la tapa de protección colocada.

⚠ ***¡Peligro de quemadura!***
Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo de la tapa. Llenar como máximo medio litro de líquido caliente en la batidora.

Batido

- Montar el vaso de la batidora (1) en el aparato. Girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha **contrario** al de las agujas de reloj), hasta el tope.
- Poner los ingredientes en el vaso de la batidora. Véase a respecto la receta. Máxima cantidad de líquido admisible = 1,5 litros (en caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de medio litro).
  Óptima cantidad de elaboración para productos sólidos = 125 gramos.
- Montar la tapa (2). Apretarla, girándola hacia la izquierda (sentido de marcha **contrario** al de las agujas de reloj).
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada. Véase la receta correspondiente.

Tras concluir el trabajo con la batidora

- Colocar el mando giratorio en la posición de desconexión «O/off»
- Girar el vaso de la batidora hacia **la derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope. Retirarlo.
- Girar la tapa hacia **la derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj) y retirarla.

Se recomienda limpiar la batidora inmediatamente después de usarla, véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Incorporar ingredientes

- Colocar el mando giratorio en la posición de desconexión («O/off») o en la posición indicada en la receta.
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes
  o
- retirar el embudo de la tapa y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura correspondiente (3)
  o
- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo (4).

Cuidados y limpieza

⚠ ***¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!***
¡No tocar nunca con las manos la cuchilla montada en el aparato! Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.
Atención
¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas!
No usar agentes frotadores para su limpieza.

- El vaso, la cuchilla, la tapa y el embudo de la batidora de acero inoxidable son apropiados para el lavado en el lavavajillas. El mando giratorio de la cuchilla de la batidora puede decolorarse en caso de lavarlo en el lavavajillas. Esto, sin embargo, no tiene ningún efecto negativo sobre su funcionamiento.
- ¡No lavar la cuchilla de la batidora de plástico en el lavavajillas! Limpiarla siempre bajo el chorro de agua del grifo. ¡No sumergirla nunca en el agua! La grasa del cojinete es eliminada.

Consejo práctico: Colocar el vaso de la batidora sobre el aparato. Poner un poco de agua y lavavajilla manual en el vaso. Accionar el aparato durante unos segundos en la posición de trabajo **M**. Vaciar el vaso de la batidora, desmontar la cuchilla y enjuagarla. Limpiar el vaso de la batidora en el lavavajillas.

Desmontar la cuchilla de la batidora
Figura L

- Presionar el mando giratorio **contra** el fondo del vaso hasta el tope; girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha **contrario** al de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Extraer la cuchilla cuidadosamente de su alojamiento.

Montar la cuchilla de la batidora
Figura M

- Colocar la cuchilla en su alojamiento.
- Presionar el mando giratorio **contra** el fondo del vaso hasta el tope; girarlo hacia **la derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope.

Accesorios opcionales

(disponibles en el comercio del ramo)
Despliegue, por favor, las páginas finales con las ilustraciones.

Figura N
Segundo bol de plástico (**1**)
o de acero inoxidable (**2**)
Capacidad máxima 2,5 kg de harina + ingredientes; equivalen a 5 kg de masa de levadura o 4 kg de masa batida.

Figura O
Batidora de plástico (**1**)
o de acero inoxidable (**2**)

Figura P
Picadora-ralladora con
cuchilla reversible para cortar, **grueso / delgado** (**1**),
cuchilla reversible para rallar, **grueso / fino** (**2**),
cuchilla para rallado, **mediofino** (**3**).

Figura Q
Batidora múltiple
con cuchillas
para mezclar, batir y triturar,
con discos
para picar y rallar.

Figura R
Molinillo de cereales con muelas de piedra
Para todos los tipos de cereales, también maíz, aunque no palomitas (de maíz). No apropiado para semillas oleaginosas.

Figura S
Molinillo de cereales con cuchillas de acero
Para todos los tipos de cereales, excepto maíz. También es apropiado para semillas oleaginosas, setas desecadas o hierbas aromáticas.
(Utilizar sólo en combinación con el accionamiento angular.)

Figura T
Picadora de carne
con cuchilla perforada ∅ 4,5 mm, bandeja de carga con empujador.
(Utilizar sólo en combinación con el accionamiento angular.)

Figura U
Picadora de carne
diferentes
Juegos de cuchillas perforadas (**1**)**,** de finas hasta gruesa,
Accesorio para embutir (**2**)
en tres diámetros diferentes
Accesorio tamizador de frutas (**3**)
para bayas (moras, frambuesas) y tomates
Accesorio para churros y buñuelos (**4**)
para cuatro formas diferentes
Accesorio para rallar (**5**)
para nueces, almendras y queso duro
Accesorio para fideos y pastas, de metal (sin ilustración)
Cuchillas de repuesto (sin ilustración)

Figura V
Accionamiento angular
para acoplar la picadora de carne o el molinillo de cereales con cuchillas de acero al robot de cocina.

Recetas

Ejemplos de recetas para preparar en el bol, con la varilla amasadora y la doble varilla batidora

Punto de nieve

2–20 claras de huevo
Posición 4

Nata montada

200–1600 gramos
Posición 3

Mezclar clara batida a punto de nieve o nata

Posición 1 o 2

Masa de bizcocho

Receta básica (por ejemplo para un molde redondo desarmable, ∅ 24 cm)
3 huevos
2–4 cucharadas soperas de agua caliente
150 gramos de azúcar
1 sobrecito de azúcar de vainilla

- Batir los ingredientes hasta formar una masa esponjosa consistente. En caso de elaborar pequeñas cantidades: Batir durante 4–5 minutos, en el caso de grandes cantidades, aprox. 6 minutos, en la posición 4.
- Batir a continuación durante 4 minutos en la posición 3.
- Mezclar 100 gramos de harina, 100 gramos de maicena (fécula de maíz) y 1 cucharada de las de café de levadura en polvo.
- Ajustar en el aparato la posición 1.
- Incorporar los ingredientes arriba mencionados, con la máquina trabajando. Mezclarlos durante ½ minuto.

Máxima cantidad admisible: 3 veces la receta básica
(por ejemplo para dos moldes desarmables con ∅ 26 cm)

Masa batida

Receta básica

4 huevos
250 gramos de azúcar
1 sobrecito de azúcar de vainilla
250 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)
500 gramos de harina
1 paquetito de levadura en polvo
150 ml de leche

- Batir primero durante ½ minuto en la posición 3.
- En caso de elaborar una pequeña cantidad batir durante 3–4 minutos, en el caso de elaborar grandes cantidades, 7–8 minutos, en la posición 4.
- En caso necesario, desconectar el aparato, desprender con la espátula la masa acumulada en los bordes del bol y mezclarla.
- En caso de incluir la receta uvas pasas, acitrón, naranja escarchada, etc., agregar estos ingredientes al final del proceso. Las almendras o nueces ralladas, en cambio, se pueden agregar al principio de la elaboración.

Máxima cantidad admisible: 3 veces la receta básica
(por ejemplo para un molde rectangular alto)

Masa quebrada

Receta básica

125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)
125 gramos de azúcar
1 huevo
1 pellizco de sal
1 sobrecito de azúcar de vainilla
250 gramos de harina
En caso de desearlo, agregar medio sobrecito de levadura en polvo

- Batir primero brevemente en la posición 1.
- A continuación batir la masa durante ½–1 minuto, en la posición 3.

En caso de elaborar una cantidad grande de masa (a partir de 500 gramos)

- Amasar primero durante ½ minuto en la posición 3.
- Amasar a continuación durante 3–7 minutos en la posición 4 (según la consistencia de la mantequilla empleada).

Máxima cantidad admisible: 4 veces la receta básica

Masa de levadura

Receta básica

500 gramos de harina
25 gramos de levadura o 1 paq. de levadura seca
200–250 ml de leche tibia
1 huevo
1 pellizco de sal
60–80 gramos de azúcar
60–80 gramos de mantequilla (tibia)
Cáscara de ½ limón (aroma de cáscara de limón)

- Batir primero durante ½ minuto en posición 3.
- En caso de elaborar una pequeña cantidad, amasar durante 3–3½ minutos, en el caso de elaborar grandes cantidades, 3–5 minutos, en la posición 4.

Máxima cantidad admisible: 5 veces la receta básica

Pan mixto de trigo

Receta básica

800 gramos de harina integral de trigo (pueden tomarse 400 gramos de harina, tipo 405)
200 gramos de harina integral de centeno
200 gramos de levadura natural líquida (producto elaborado)
2 bolsitas de levadura seca
1 cucharada sopera colmada de especias para pan
1 cucharada colmada de sal
200 ml de suero de leche o de leche (temperatura ambiente)
400 ml de agua tibia

- Amasar primero durante medio minuto en posición 3.
- Amasar a continuación 3–4 minutos en la posición 4.
- Dejar reposar la masa (subir) en un lugar templado, hasta que duplique su volumen.
- Volver a amasar durante medio minuto en la posición 4.
- Poner la masa en un molde de pan engrasado o en una fuente de pan espolvoreada de harina.
- Dejar reposar (subir) nuevamente la masa
- En caso de preparar la masa en la fuente: Volcar la masa sobre una bandeja engrasada
- Practicar dibujos circulares en la masa con ayuda de un tenedor. Aplicar agua tibia a la masa con un pincel.
- Hornear a 190 °C con calor superior e inferior durante 1 hora aproximadamente.

Máxima cantidad admisible: 1,5 veces la receta básica

Pan mixto de centeno

Receta básica

800 gramos de harina integral de centeno
200 gramos de harina integral de trigo o harina tipo 405
2 bolsitas de levadura seca
1 cucharada sopera colmada de especias para pan
1 cucharada sopera colmada de sal
200 ml de levadura natural líquida (producto elaborado)
250 ml de suero de leche o de leche (temperatura ambiente)
450 ml de agua tibia

- Amasar primero durante ½ minuto en posición 3.
- Amasar a continuación 2½–3 minutos en la posición 4.
- Dejar reposar la masa (levar) 60 minutos en un lugar templado
- Volver a amasar durante un minuto en la posición 4.
- Poner la masa en un molde de pan engrasado o en una fuente de pan espolvoreada de harina.
- Dejar reposar (subir) nuevamente la masa
- En caso de preparar la masa en la fuente: Volcar la masa sobre una bandeja engrasada.
- Practicar dibujos circulares en la masa con ayuda de un tenedor. Aplicar agua tibia a la masa con un pincel.
- Hornear a 190 °C con calor superior e inferior durante 1 hora aproximadamente.

Máxima cantidad admisible: 1,5 veces la receta básica

Ejemplo de receta para la batidora

La batidora es apropiada para
– mezclar líquidos
– preparar purés de frutas, verduras, alimentos para régimen alimenticio y para bebés
– triturar frutas, verduras, nueces y pan blanco seco (preparar pan rallado)
– preparar mayonesas y salsas.

Mayonesa

2 huevos
2 cucharillas de mostaza
¼ litro de aceite
2 cucharadas de jugo de limón o vinagre
1 pellizco de sal
1 pellizco de azúcar
Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la posición 1.
- Colocar el mando en la posición 4.
- Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione.

BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Avenue
Huntington Beach, CA 92649
USA

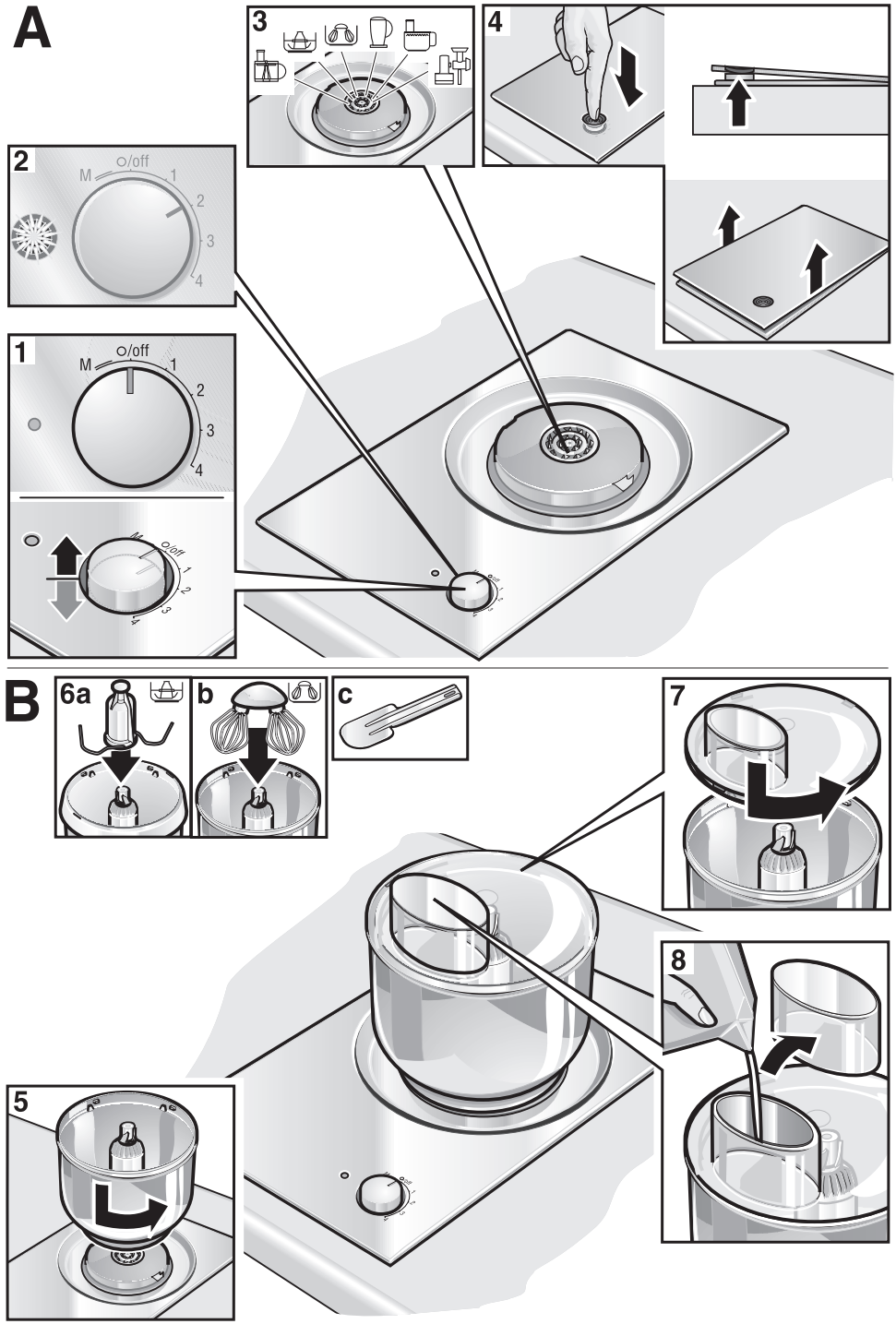
Web site: www.boschsmallappliances.com

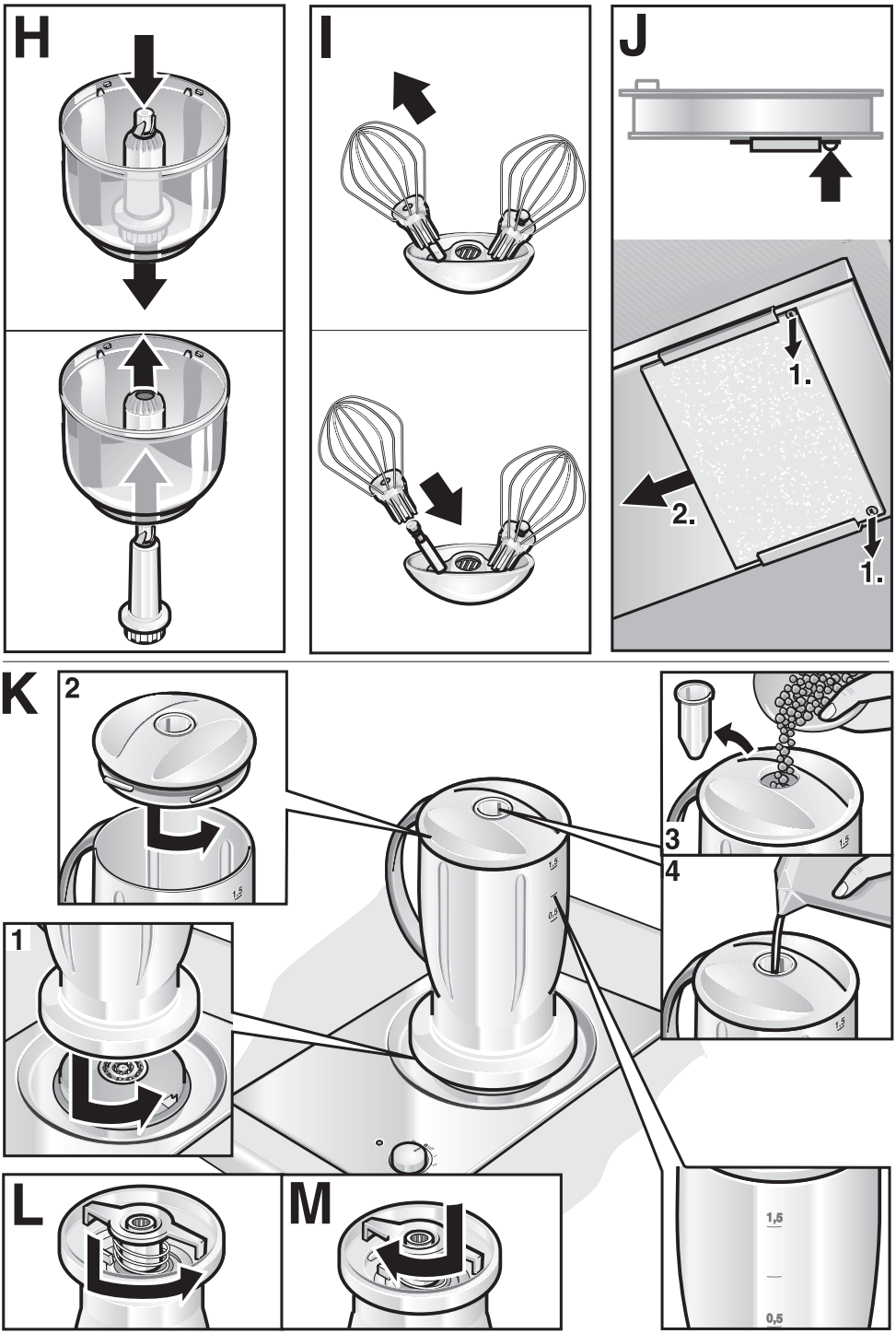
Customer Service (toll free): 1–866–44BOSCH (1–866–442–6724)

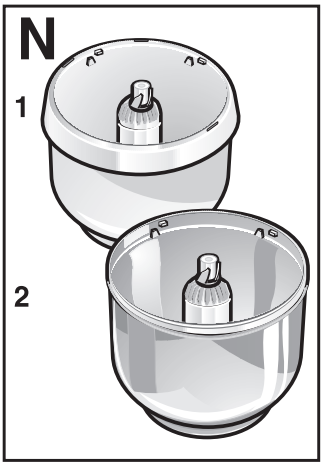
Appelez le service-client (gratuit) : 1–866–44BOSCH (1–866–442–6724)

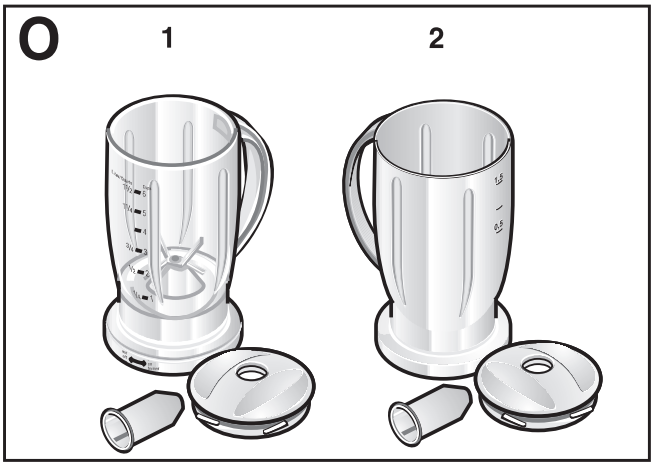
Servicio al cliente (libre de cargo): 1–866–44BOSCH (1–866–442–6724)

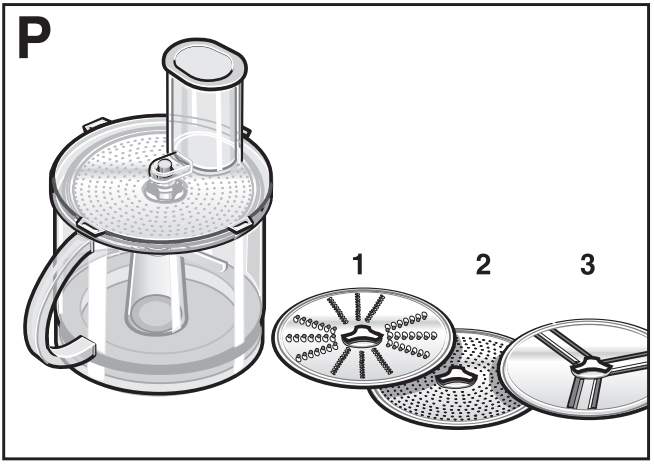
0602

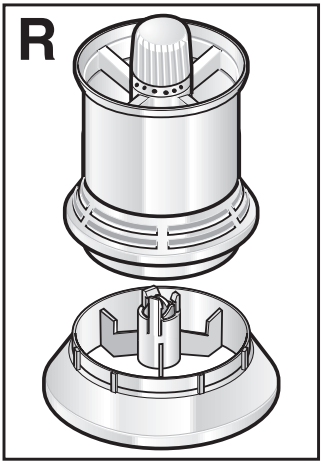

A
3
4
2
M
o/off
1
2
3
4
1
B
6a
b
c
7
8
5

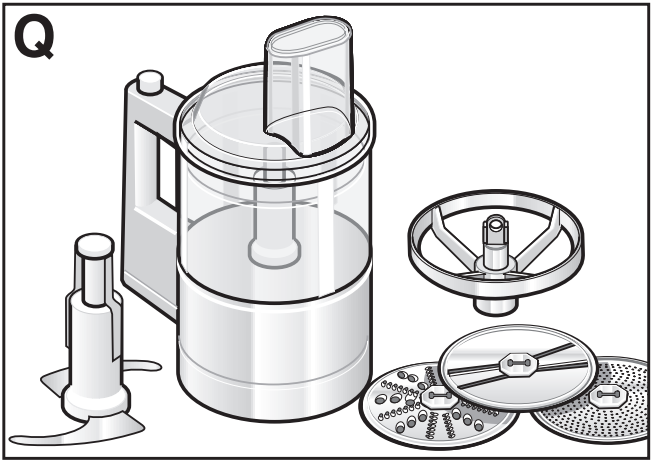

H
I
J
1.
2.
1.
K
2
3
4
1
1,5
0,5
L
M
1,5
0,5


N
1
2

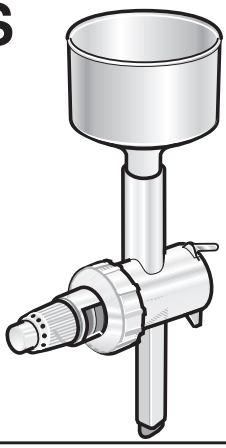

O
1
2


P
1
2
3

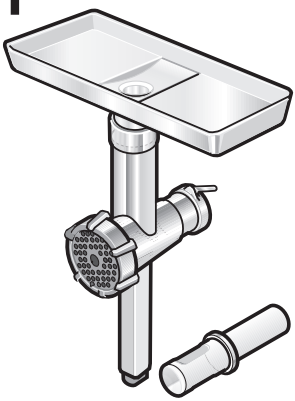

R


Q

S



T

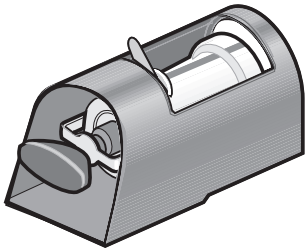


U

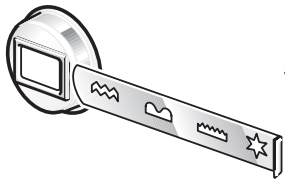
1

2

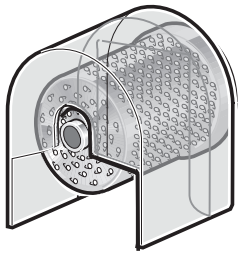
3



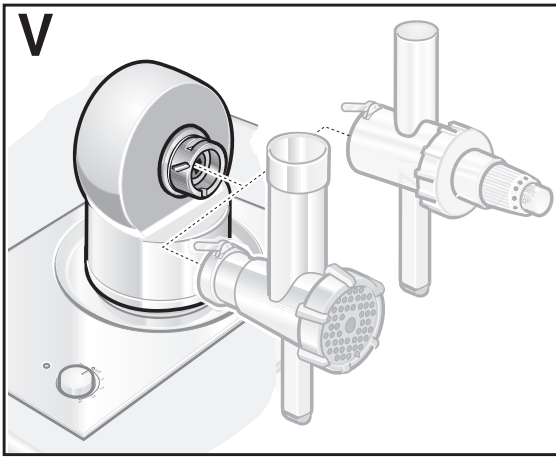
4

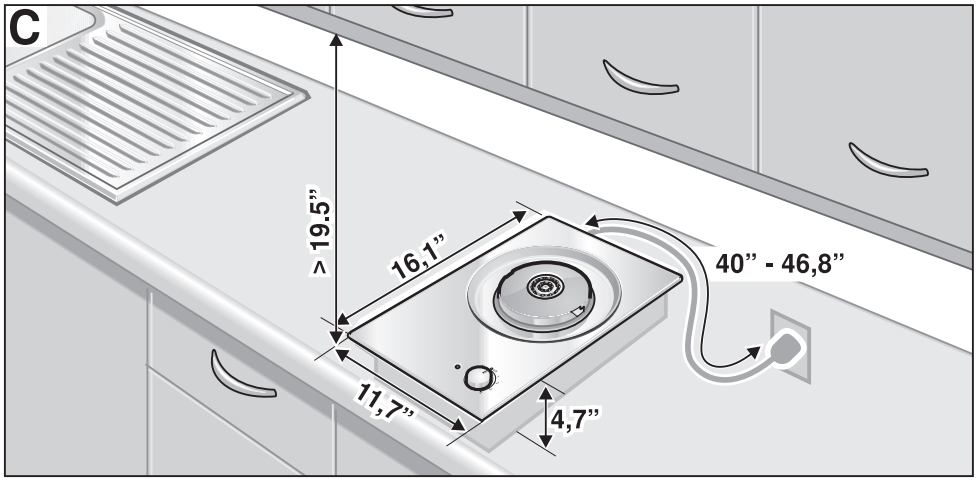


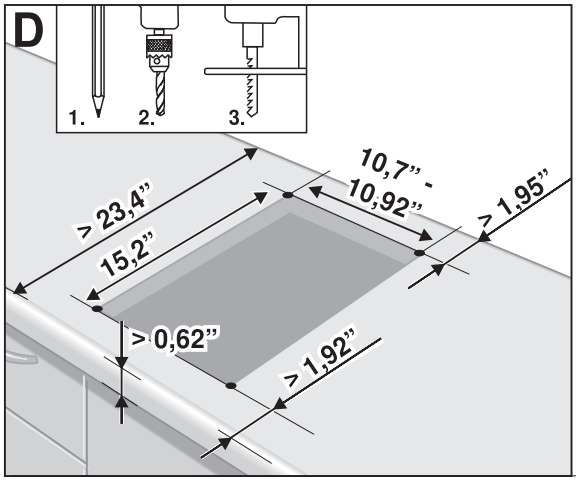
5

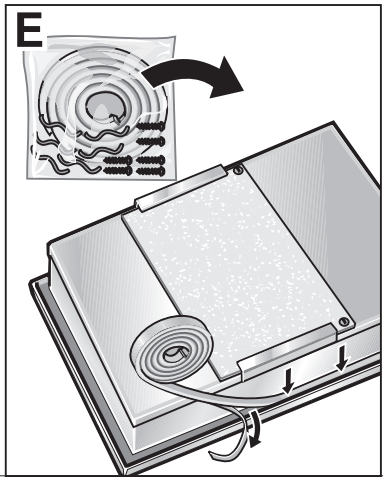


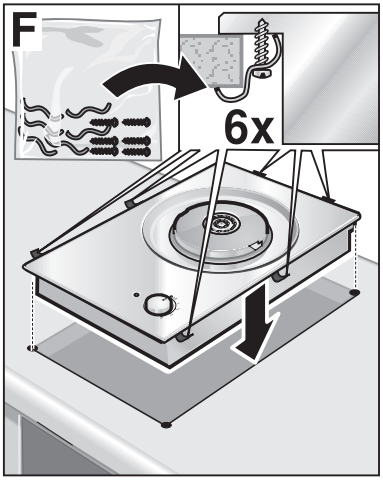
V

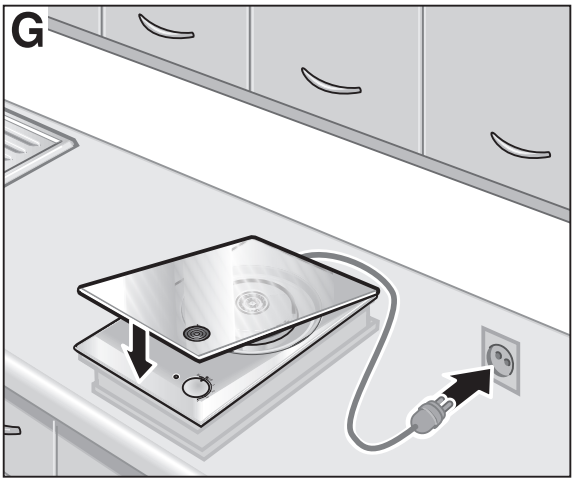



C
> 19.5”
16,1”
40” - 46,8”
11,7”
4,7”


D
1.
2.
3.
> 23,4”
15,2”
10,7” -
10,92”
≥ 1,95”
> 0,62”
> 1,92”


E


F
6x


G